



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IRMİKLİ PARMAC TATLISI

250 gr margarin
1 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı elenmiş un
1 su bardağı irmik
Şerbet için:
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
3-4 damla limon suyu

Şekeri ve suyu küçük bir tencereye kaynaması için koyup, kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte en az 10 dk daha kaynatın. Limon suyu da ekleyip karıştırarak ateşi söndürüp ılınması için bekletin
Yoğurma kabına irmik hariç tüm malzemeleri koyarak yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, tezgahın üzerinde yuvarlayıp parmak şekli verin. Şekil verdiğiniz hamuru irmiğe bulayarak aralıklı olarak tepsiye dizin. ısıtılmış 190 derece fırında pişirip ılık hale geldikten sonra ılınmış olan şurubu da tatlıların üzerine dökün. Şurubunu çekince üzerini istediğiniz malzeme ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.